

## 12/25 (金) ヤンニョムチキン (加藤 奈美さん)

(材料2人分)

- 鶏もも肉：1枚
- 塩こしょう：適量
- 片栗粉：適量
- サラダ油：大さじ1
- A {
  - ケチャップ：大さじ1
  - 酢：大さじ1
  - 濃口醤油：大さじ1
  - 砂糖：大さじ1
  - コチジャン：小さじ1
- いりごま：適量

- ① 鶏肉は一口大に切り、塩こしょうをふる。
- ② ビニール袋に片栗粉を入れ、その中に①の鶏肉を入れて、ビニールの口をしっかり持ち、振りながら片栗粉をまんべんなくまぶす。
- ③ フライパンにサラダ油をしき、②の鶏肉を並べて、火をつけ、中火でしっかり中まで火を通す。
- ④ ボウルにAを入れて混ぜ合わせておく。
- ⑤ ③のフライパンの余分な脂をクッキングペーパーでふき取り、④を加えて全体に絡める。
- ⑥ 器に、⑤を盛り、ごまをふる。

レシピはNBCアプリまたは<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。